

# Tomattrifli

## Det skal du bruge:

En portion tomatkompot

10-12 makroner

2 æggeblommer

2½ dl. sødmælk

2½ spsk. sukker

1½ spsk. majsstivelse

1 tsk. vaniljesukker

1 dl. piskefløde



## Sådan gør du:

- 1) Lav jeres tomatkompot- brug opskriften "tomatkompot".
- 2) Del æggehvide og æggeblomme fra hinanden.
- 3) Kom majsstivelse, æggeblommer, sukker, vaniljesukker og sødmælk i en gryde. Rør evt. klumper ud og bring det stille og roligt i kog, mens du rører rundt. Lad vaniljecremen boble stille og roligt, mens du rører rundt, indtil den er blevet tyk. Pas på, at den ikke brænder på.
- 4) Tag vaniljecremen af varmen og lad den køle lidt af.
- 5) Knus makronerne i mindre stykker og læg dem i bunden af en stor glasskål.
- 6) Fordel jeres tomatkompot over makronerne og kom derefter vaniljecremen ovenpå.
- 7) Stil triflien i køleskabet, mens I rydder op.
- 8) Lige inden servering piskes fløden til flødeskum og kommes på toppen af triflien. Velbekomme.

# Tomatkompot

## Det skal du bruge:

500 gram tomater

Ca. 100 gram sukker (prøv jer frem og smag til med sukker. I må gerne bruge mere sukker, end der er angivet her, hvis jeres kompot trænger til det)

2 tsk. vaniljesukker

## Sådan gør du:

- 1) Flå tomaterne - følg opskriften "flåede tomater" nedenfor.
- 2) Hvis I bruger store tomater, så skær de flåede tomater i mindre stykker. Kom nu tomater, sukker og vaniljesukker op i en gryde.
- 3) Lad det små simre i 10-15 minutter, eller til det begynder og blive en lille smule tykt. Rør rundt under vejs, så det ikke brænder på.
- 4) Smag kompotten til med sukker. Når I har smagt den til, blender I den med en stavblender, for at få den mere cremet og ensartet. Stil kompotten til afkøling.

Det skal du bruge:	Flåede tomater - Sådan gør du:	
Tomater Urtekniv En stor gryde En stor skål med koldt vand Et dørslag eller en si	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Fjern den grønne del af tomaten, hvor stilken har siddet og lav et lille kryds i bunden af tomaterne, med urtekniven.</li><li>2) Fyld en gryde godt op med vand og bring det i kog.</li><li>3) Når vandet koger, lægges tomaterne forsigtigt ned i det kogende vand i ca. 20-30 sekunder.</li><li>4) Kom tomaterne over i et dørslag eller en si og hæld det kogende vand fra. Kom derefter straks tomaterne over i en skål med iskoldt vand. Når tomaterne er kølet lidt af, fjernes skrællen forsigtigt med hænderne eller en urtekniv. Tomaterne er nu flåede.</li></ol>	